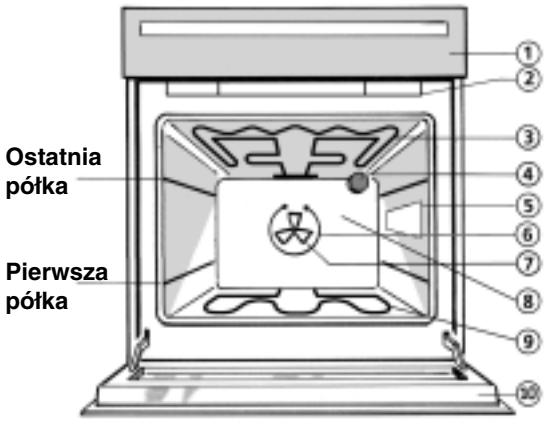
AKZ 223

PL

KARTA URZĄDZENIA



1. Panel sterowania
2. Wentylator chłodzenia (niewidoczny) Działanie wentylatora związane jest z poziomem temperatury w piekarniku i może trwać, po wyłączeniu piekarnika, jeszcze przez kilka minut.
3. Element grzewczy (opuszczany)
4. Oświetlenie tylne piekarnika
5. Żarówka boczna
6. Okrągły element grzewczy (niewidoczny)
7. Wentylator
8. Tylny panel katalityczny
9. Dolny element grzewczy (niewidoczny)
10. Zimne drzwiczki piekarnika

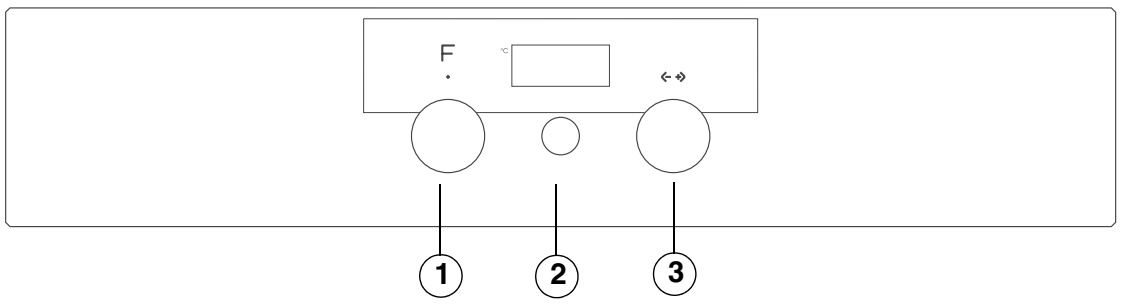
AKCESORIA

Tacka do pieczenia:

Tacka do ociekania:

Grill:

PANEL STEROWANIA



1. Pokrętło przełącznika funkcji
2. Programator elektroniczny
3. Pokrętło termostatu

Pokrętła ukryte

- Aby skorzystać z pokrętła, należy je nacisnąć na środku.
- Pokrętło się wysuwa.
- Ustawić pokrętło na żądanej pozycji.

Po zakończeniu pieczenia, ustawić pokrętło na pozycji **0** i nacisnąć na środku, aby ponownie wróciło na swoje miejsce.

Tabela funkcji piekarnika

Funkcja	Temperatura zaprogramowana	Temperatura do regulacji	Opis funkcji
Piekarnik wyłączony	-	-	-
OŚWIETLENIE PIEKARNIKA	-	-	Włączenie wewnętrznej żarówki piekarnika
DUAL 35°/60°	35°C - 60°C	-	• Do utrzymywania stałej temperatury wewnątrz piekarnika. • 35°C: do wyrastania ciasta, chleba i pizzy. • 60°C: do utrzymania ciepła ostatnio przygotowanych posiłków. • Zaleca się używanie półki na pierwszym poziomie.
GRZANIE KONWENC.	200°C	50°C - 250°C	• Do gotowania mięsa, ryb i drobiu na półce. • Podgrzać piekarnik do żądanej temperatury i włożyć potrawę, gdy wszystkie wskaźniki termometru ▲ ▲ ▲ ▲ ▲ są zapalone. • Zaleca się używanie półek na drugim lub trzecim poziomie.
WENTYLATOR	175°C	50°C - 250°C	• Do pieczenia na maks. 2 półkach. • W razie potrzeby, zaleca się zmieniać pozycję potrawy, co zapewni jej równomierne pieczenie.
TERMOOBIEG	160°C	50°C - 250°C	• Do pieczenia bez nagrzewania piekarnika, na jednej lub więcej półkach - artykuły żywnościowe, które wymagają takiej samej temperatury pieczenia (np.: ryby, warzywa, ciasta), bez wzajemnego przenikania zapachów.
TURBOWENTYLATOR	160°C	50°C - 250°C	• Do pieczenia na jednej półce (np.: owoce, ciasta, zapiekanki, warzywa, pizza, drób).
GRILL	3	-	• Do pieczenia kawałków mięsa (antrykotu, kiełbasek) oraz na rożnie, do podpiekania warzyw oraz do przyrumieniania chleba. • Funkcja może być wykorzystywana z różnym natężeniem mocy (1 min. - 5 maks.). • Podgrzewać piekarnik przez 3-5 min. • Podczas pieczenia, drzwi piekarnika muszą być zamknięte. • Piecząc mięso, dolać nieco wody do tacki na pierwszej półce, co zmniejszy ilość dymu i rozpryskiwanie się tłuszczu. • Zaleca się obracać potrawę w czasie gotowania.
TURBOGRILL	3	-	• Do grillowania dużych kawałków mięsa (rostbef, pieczenie). • Funkcja może być wykorzystywana z różnym natężeniem mocy (1 min. - 5 maks.). • Podgrzewać piekarnik przez 3-5 min. • Podczas pieczenia, drzwi piekarnika muszą być zamknięte. • Piecząc mięso, dolać nieco wody do tacki na pierwszej półce, co zmniejszy ilość dymu i rozpryskiwanie się tłuszczu. • Zaleca się obracać potrawę w czasie gotowania.
STRUDEL/CHLEB	-	P1- 260°C P2- 220°C	• Do pieczenia pizzy, chleba, zapiekanek.

Whirlpool is a registered trade mark of Whirlpool USA
© Copyright Whirlpool Europe S.r.l. All rights reserved

TABELE PIECZENIA

POTRAWY	Funkcja	Nagrzewanie	Półka od dołu	Poziom Przyrumienianie	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (minuty)
MIĘSO Jagnięcina, koźlina, baranina		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	2	200	100 - 110
		X	2	-	200	100 - 110
Pieczeń (cielęcina, wieprzowina, wołowina) (kg 1)		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	3	200	100 - 110
		X	2	-	200	90 - 100
Kurczak, królik, kaczka		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	3	190	80 - 90
		X	2	-	200	85 - 95
Indyk (kg 4-6) + Poziom 3 Przyrumienianie		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	-	210	180 - 190
Gęś (kg 2)		X	2	3	210	100 - 130
		X	1	3	200	100 - 130
		X	2	-	200	100 - 130
RYBY (W CAŁOŚCI) (1-2 kg) Dorada, labraks, tuńczyk, łosoś, dorsz		X	2	1	200	45 - 55
		X	3	1	190	45 - 55
		X	2	-	200	50 - 60
RYBY (W KAWAŁKACH) (1 kg.) Siodłak, tuńczyk		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	2	190	40 - 50
		X	3	-	200	40 - 50
WARZYWA Nadziewane papryki i pomidory		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
Pieczone ziemniaki		X	2	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
SŁODYCZE, CIASTA, ITP. Ciasta drożdżowe		X	2	-	190	40 - 50
		X	1	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Ciasta z nadzieniem serowym		X	2	-	190	80 - 90
		X	2	-	180	70 - 80
		X	2	-	180	80 - 90
Noga jagnięca		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Jabłecznik		X	2	-	200	50 - 55
		X	1 - 3	-	200	50 - 55
		X	2	-	200	50 - 55
Biszkopty		X	2	-	170	20 - 30
		X	1 - 3	-	200	20 - 30
		X	2	-	200	20 - 30
Bezy		X	2	-	180	35 - 45
		X	1 - 3	-	180	35 - 45
		X	2	-	180	40 - 50

POTRAWY	Funkcja	Ogrzewanie wstępne	Półka od dołu	Poziom Przyrumienianie	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (minuty)
Słone ciasta		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Lasagne		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	-	200	45 - 60
Ciasta z nadzieniem owocowym np. z ananasem, brzoskwinią		X	2	-	190	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Bezy		X	2	-	120	120 - 150
		-	1 - 3	-	120	120 - 150
		-	2	-	120	120 - 150
Paszteciki		X	2	-	200	35 - 45
		X	1 - 3	-	190	35 - 45
		X	2	-	190	35 - 45
Suflet		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	45 - 55
		X	2	-	190	45 - 55

TABELA GRILLOWANIA

POTRAWY	Funkcja	Nagrzewanie	Półka od dołu	Poziom Mocy	Czas pieczenia (minuty)
Antrykot		X	4	5	35 - 45
Kotlety		X	4	5	30 - 40
Kiełbaski		X	3 - 4	5	30 - 40
Kotlety pieczone na żarze		X	4	5	35 - 45
Ryby (w kawałkach)		X	3 - 4	5	35 - 45
Udka kurczaka		X	3 - 4	5	40 - 50
Szaszłyki		X	3 - 4	5	40 - 50
Żeberka		X	3 - 4	5	35 - 45
1/2 kurczaka		X	3	5	45 - 55
1/2 kurczaka		X	3	5	45 - 55
Kurczak w całości		X	3	5	60 - 70
Pieczeń wieprzowa, wołowa		X	2	5	60 - 70
Kaczka		X	2	5	70 - 80
Udziec jagnięcy		X	3	5	70 - 80
Rostbef		X	3	5	50 - 60
Pieczone ziemniaki		X	3	5	50 - 60
Ryby (dorada, pstrąg)		X	3	5	50 - 60

Uwaga: W przypadku pieczenia mięs w funkcji Wentylator i Grzanie Konwenc., zaleca się dodanie funkcji Przyrumienianie na poziomie od 1 do 3.
Wskazane czasy i temperatury pieczenia podane są jedynie orientacyjnie.

31056229aPL.fm Page 59 Wednesday, July 26, 2006 5:39 PM

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

OSTRZEŻENIA

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO EKSPLOATACJI PIEKARNIKA

AKCESORIA PIEKARNIKA

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

USUWANIE USTEREK

SERWIS TECHNICZNY

Aby w pełni korzystać z możliwości piekarnika, należy uważnie zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami i zachować je na przyszłość.

PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Usuwanie opakowania

- Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem ♺.
- Jednakże, nie należy dowolnie wyrzucać części opakowania, lecz utylizować je zgodnie z lokalnymi przepisami ochrony środowiska.

Utylizacja starych urządzeń

- Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.

Symbol umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejszy produkt nie jest klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego. Urządzenie, w celu jego złomowania, należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych.
Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami dot. utylizacji odpadów.
Dodatkowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Oszczędzanie energii

- Nagrzewać wstępnie piekarnik jedynie, jeśli jest to zalecane w tabeli pieczenia w Karcie Opisowej Urządzenia lub w przepisie.
- Używać ciemnych, emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż bardzo dobrze wchłaniają ciepło.

OSTRZEŻENIA

Uwaga:

- Piec nie powinien być stosowany przez dzieci oraz osoby niepełnosprawne bez nadzoru.
- Kontrolować, czy dzieci nie bawią się urządzeniem.
- Ponieważ części piekarnika, do których ma dostęp użytkownik mogą się nagrzewać podczas użycia, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.
- Nie stosować materiałów ani substancji ściernych do czyszczenia SZYB, aby ich nie zniszczyć.
- Podczas pracy urządzenie nagrzewa się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Piekarnik jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego do pieczenia potraw. Wszystkie inne zastosowania są zabronione. Producent nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub niezastosowaniem się do poleceń.
- Jedynie wykwalifikowany technik może naprawiać piekarnik.
- Nie wolno narażać piekarnika na działanie warunków atmosferycznych.
- Nie wolno umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiczkach, ponieważ może dojść do uszkodzenia wnęki piekarnika oraz zawiasów. Nie obciążać drzwiczek.
- Nie wieszać żadnych ciężarów na uchwycie drzwiczek piekarnika.
- **Nie przykrywać dna piekarnika folią aluminiową ani innymi przedmiotami.**
- Drzwiczki piekarnika muszą zawsze zamykać się prawidłowo. Uszczelnienie drzwiczek utrzymywać w czystości.
- Nie wolno wlewać wody bezpośrednio do gorącego piekarnika. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej.
- Soki owocowe kapiące z form do pieczenia mogą pozostawiać trwałe plamy. Zalecamy dokładne wyczyszczenie piekarnika przed ponownym użyciem.

- Nie należy przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ mogą porysować jego powłokę.
- Z czasem, w wyniku skroplenia się pary wodnej wydobywającej się podczas pieczenia potraw może nastąpić uszkodzenie piekarnia oraz sąsiednich mebli. Aby temu zapobiec zalecamy:
  - ustawiać niższą temperaturę;
  - przykrywać potrawy;
  - wyjmować potrawy z piekarnika;
  - gdy piekarnik jest zimny, osuszać części wilgotne.
- Panel przedni oraz uchwyt drzwiczek piekarnika nagrzewają się, gdy urządzenie przez długi czas pracuje w wysokiej temperaturze.
- Należy unikać dotykania piekarnika wilgotnymi częściami ciała i nie wolno obsługiwać piekarnika boso.
- Nie odłączać urządzenia od zasilania ciągnąc za przewód zasilający lub przesuwając piekarnik.
- **Nie wolno pozwalać dzieciom na kontakt z:**
  - panelem sterowania piekarnika w ogóle, a w szczególności bezpośrednio po zakończeniu jego pracy, co pozwoli na uniknięcie obrażeń;
  - opakowaniem (worki, styropian, części metalowe, itp.);
  - piekarnikiem przeznaczonym do złomowania.
- Należy sprawdzić, czy przewody elektryczne innych urządzeń wykorzystywanych w pobliżu piekarnika nie stykają się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przycięte przez drzwiczki piekarnika.
- Niektóre modele piekarnika posiadają system chłodzenia powietrzem, co sprawia, że przednia część piekarnika oraz wnęka szafy nie osiągają nadmiernie wysokich temperatur.

Uwaga: gorące powietrze wychodzi przez otwór umieszczony między panelem sterowania a drzwiczkami piekarnika. Nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.

- Nie wolno wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych ani przechowywać je w jego pobliżu: jeśli urządzenie zostałoby przypadkowo włączone, stwarzałoby to zagrożenie pożarowe.
- Do wyjmowania naczyń i akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawiczek.
- Jeśli do pieczenia mięsa lub ciasta dodano napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino, itp.) należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej temperaturze. Możliwe jest, zatem, że opary alkoholu mogą zapalić się wchodząc w kontakt z elementem grzewczym.
- Nie wolno podgrzewać ani gotować w piekarniku potraw w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Ciśnienie, jakie wytworzy się wewnątrz może spowodować eksplozję pojemnika i zniszczyć piekarnik.
- Do gotowania nie używać pojemników plastikowych (za wyjątkiem naczyń specjalnie do tego przeznaczonych; patrz wskazówki producenta). Mogą stopić się one w wysokiej temperaturze.
- Należy zwracać szczególną uwagę na piekarnik w czasie gotowania potraw z dużą ilością tłuszczu lub oleju. Olej i tłuszcz mogą ulec przegrzaniu i spowodować pożar!
- Nie wyciągać akcesoriów z pełnym obciążeniem. Używać z najwyższą ostrożnością.

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO EKSPLOATACJI PIEKARNIKA

- Wyjąć akcesoria z piekarnika i rozgrzać go do 200°C na około jedną godziną, co pozwoli na usunięcie zapachu materiału izolacyjnego oraz smarów ochronnych. W czasie tej operacji, należy otworzyć okno w pomieszczeniu.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć:
  - nalepki na panelu przednim oraz na drzwiczkach piekarnika, za wyjątkiem tabliczki znamionowej;
  - kartonowe zabezpieczenia oraz ochronną warstwę plastikową na panelu sterowania i innych częściach piekarnika;
  - ewentualnie, inne nalepione etykiety z akcesoriów (np. pod spodem tacki do ociekania).

AKCESORIA PIEKARNIKA

Akcesoria mogą się różnić w zależności od modelu. Dołączone akcesoria zostały podane w oddzielnej Karcie Opisowej Urządzenia (w punkcie Akcesoria).

Tacka do ociekania (1)

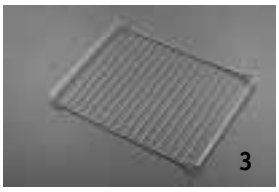
Tacka do ociekania jest przeznaczona do zbierania tłuszczu i kawałków żywności i należy ją podkładać pod rusztem lub używać jako podstawkę w czasie pieczenia mięsa, kurczaków, ryb wraz z lub bez warzyw. Aby uniknąć rozpryskiwania tłuszczu oraz zmniejszyć ilość dymu, należy wlać na tackę nieco wody.

Tacka do pieczenia (2)

Służy do pieczenia herbatników, ciast i pizzy.

Ruszt (3)

Ruszt można używać do gotowania potraw lub jako podstawkę dla tac, form i innych naczyń do pieczenia. Można go umieścić na dowolnych prowadnicach piekarnika. Ruszt można wkładać wygięciem do góry lub do dołu.



Boczne panele katalityczne (4)

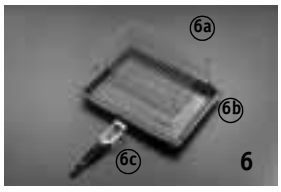
Panele są pokryte warstwą mikroporów, która pochłania rozpryskujący się tłuszcz. Zalecamy przeprowadzenie automatycznego cyklu czyszczenia po każdym pieczeniu potraw szczególnie tłustych (patrz: Czyszczenie i konserwacja).

Rożen (5)

Rożen należy używać zgodnie ze wskazówkami podanymi w odpowiednim rozdziale w oddzielnej Karcie Opisowej Urządzenia.

Zestaw do grillowania (6)

Zestaw obejmuje kratkę (6a), tacki do ociekania (6b) oraz jeden lub dwa uchwyty (6c).
Zestaw należy umieścić na ruszcie (3) i używać wraz z funkcją Grill.



AKCESORIA PIEKARNIKA

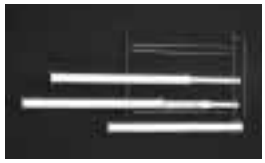
Filtr przeciwtłuszczowy (7)

Stosować **wyłącznie** przy przygotowywaniu potraw wyjątkowo tłustych. Filtr przeciwtłuszczowy zawiesić wewnątrz piekarnika na tylnej ściance przed wentylatorem.
Filtr nadaje się do zmywania w zmywarkach. Nie można go stosować wraz z funkcją Wentylator + statyczna.

Prowadnice półek (8)

Ułatwiają czynności manualne niezbędne podczas gotowania, pozwalając na częściowe wysunięcie rusztów i tac do ociekania.
Są dostosowane do wszystkich akcesoriów i można je zmywać w zmywarkach.

7



8

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Ważne: nie wolno stosować środków czyszczących pod ciśnieniem na bazie wody lub produktów czyszczących parą.

Zewnętrzne części piekarnika

- Należy czyścić wilgotną ściereczką. W razie większych zabrudzeń, zastosować wodę z niewielką ilością płynu do naczyń. Wytrzeć do sucha ściereczką.
- Nie stosować detergentów antykorozyjnych ani ściernych, ponieważ niszczą one powłokę piekarnika.
  Jeśli taki produkt przypadkowo wszedł w kontakt z piekarnikiem, należy natychmiast wytrzeć go delikatnie wilgotną ściereczką.
- Niewielkie różnice w odcieniach koloru w części przedniej urządzenia wynikają z zastosowania różnych rodzajów materiału, np. plastiku, szkła i metalu.

Piekarniki z aluminiowym panelem przednim

- Czyścić delikatnym detergentem i wilgotną ściereczką do mycia szyb lub ściereczką z mikrowłókien, która nie zostawia śladów. Przecierać ściereczką powierzchnie w kierunku poziomym, bez naciskania.
- Nie stosować środków antykorozyjnych, twardych gąbek ani szorstkich ściereczek. Powierzchnie aluminiowe czyścić suchą ściereczką.

Akcesoria

- Akcesoria zmywać płynem do mycia naczyń po każdym użyciu. Pozostałości żywności można łatwo usunąć za pomocą specjalnej szczoteczki lub gąbką.

Wnętrze piekarnika

- Nie stosować szorstkich gąbek ani metalowych myjek. Stosować detergenty przeznaczone do czyszczenia piekarników i przestrzegać instrukcji producenta.
- Po każdym użyciu, pozostawić piekarnik do ostygnięcia i oczyścić, aby zapobiec gromadzeniu się zapieczonych resztek jedzenia.
- W czasie długiego gotowania, lub gotowania jednoczesnego na kilku poziomach, w szczególności w przypadku potraw o dużej zawartości wody (pizza, soczyste warzywa, itp.), we wnętrzu piekarnika oraz na uszczelnieniu może dojść do kondensacji pary. Po ostygnięciu piekarnika, należy wytrzeć do sucha wewnętrzną część drzwiczek ściereczką lub gąbką.
- Szybkę w drzwiczkach należy czyścić specjalnym detergentem w płynie.
- Aby ułatwić czyszczenie, drzwiczki piekarnika można wyjąć. Aby wyczyścić górną część piekarnika, można obniżyć element grzewczy (tylko w niektórych modelach).

Boczne panele katalityczne oraz ścianka tylna (w zależności od modelu) - Cykl czyszczenia

- Nagrzać pusty piekarnik do temperatury 200°C na ok. jedną godzinę.
- Pod koniec cyklu po ostygnięciu piekarnika należy, w razie potrzeby, usunąć wilgotną gąbką ewentualne pozostałości żywności.
- **Nie należy czyścić paneli katalitycznych ani ścianki tylnej środkami ściernymi, szorstkimi szczotkami lub gąbkami ani środkiem do czyszczenia piekarników w sprayu, ponieważ mogą uszkodzić powierzchnię katalityczną i doprowadzić do utraty właściwości autoczyszczenia.**

Uwaga: przy wykonywaniu poniższych czynności, zaleca się używać rękawic ochronnych. Aby uniknąć obrażeń cielesnych i nie uszkodzić piekarnika ani zawiasów, należy dokładnie przestrzegać niniejszych instrukcji.

Demontaż drzwiczek piekarnika:

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika (patrz rys. 1).
2. Unieść do oporu dwa zaczepy (patrz rys. 2).
3. Zdjąć drzwiczki, zamykając je częściowo i podciągając do góry (patrz rys. 3).

1

2

Ponowny montaż drzwiczek:

1. Wsunąć zawiasy w prowadnice i opuścić drzwiczki do końca.
2. Opuścić zaczepy po obu stronach.
3. Całkowicie zamknąć drzwiczki piecyka.

Uwaga: aby nie uszkodzić drzwiczek piekarnika i zawiasów oraz aby uniknąć obrażeń cielesnych, należy dokładnie przestrzegać powyższych instrukcji.

3

Opuszczanie elementu grzewczego (tylko niektóre modele)

Do czyszczenia można przystąpić jedynie po ostygnięciu piekarnika.

- Wyjąć boczne kratki na akcesoria.
- Lekko wysunąć **(4)** element grzewczy i obniżyć go **(5)**.

4

5

Wymiana tylnej żarówki oświetlenia piekarnika (w zależności od modelu):

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Po ostygnięciu piekarnika, odkręcić pokrywę w lewo (patrz rys. 1).
3. Wymienić żarówkę (patrz uwaga).
4. Przykręcić pokrywę żarówki.
5. Podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: stosować wyłącznie żarówki 25 W/230 V, typ E-14, T300°C, do nabycia w serwisie technicznym.
Ważne: nie uruchamiać piekarnika, jeśli pokrywa żarówki nie jest zainstalowana.

1

Wymiana żarówki w ściance bocznej (w zależności od modelu):

1. Odłączyć piekarnik od zasilanie.
2. Po ostygnięciu piekarnika, wyjąć boczną kratkę na akcesoria (patrz rys. 2). Przy użyciu śrubokrętu podważyć pokrywę lampy (patrz rys. 3 - 4).
3. Wymienić żarówkę (patrz uwaga).
4. Założyć z powrotem pokrywę, dopychając lekko do ścianki, aż zaskoczy.
5. Ponownie zamontować kratkę boczną na akcesoria.
6. Podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: stosować wyłącznie żarówki 25 W/230 V, typ E-14, T300°C, dostępne w serwisie technicznym.
Ważne: nie wolno eksploatować piekarnika, jeśli pokrywa żarówki nie jest założona.

2

Wymiana bocznej żarówki halogenowej (w zależności od modelu):

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.
2. Po ostygnięciu piekarnika, wyjąć boczną kratkę na akcesoria (patrz rys. 2). Przy użyciu śrubokrętu podważyć pokrywę lampy (patrz rys. 3 - 4).
3. Nie wolno wymieniać żarówki gołymi rękami. Ostrożnie wyjąć żarówkę halogenową z oprawy i wymienić na nową (patrz Uwaga).
4. Założyć z powrotem pokrywę, dopychając lekko do ścianki, aż prawidłowo zaskoczy.
5. Ponownie zamontować kratkę boczną na akcesoria.
6. Podłączyć piekarnik do zasilania.

Uwaga: stosować wyłącznie żarówki 20 W/12 V, typ G4, T300°C, dostępne w naszym serwisie technicznym.
Ważne: nie wolno eksploatować piekarnika, jeśli pokrywa żarówki nie jest założona.

3

31056229aPL.fm Page 66 Wednesday, July 26, 2006 5:39 PM

USUWANIE USTEREK

Piekarnik nie funkcjonuje:

- Sprawdzić, czy jest zasilanie oraz czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.
- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Ważne:

- Sprawdzić, czy pokrętło regulatora piekarnika nie jest ustawione na “0” lub na symbol “żarówki” .
  - Jeśli elektroniczny programator (w zależności od modelu) wskazuje “STOP”, należy sprawdzić w oddzielnej karcie opisowej urządzenia oraz/lub w opisie programatora elektronicznego.
  - Jeśli elektroniczny programator (w zależności od modelu) wskazuje “F XX”, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym. Należy wtedy podać numer, który następuje po literze “F”.
  - Sprawdzić, czy programator mechaniczny (w zależności od modelu) jest ustawiony na pozycji “ręczne”.

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym:

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problem zgodnie z punktami opisanymi w “Usuwanie usterek”.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli, po przeprowadzeniu powyższych testów, piekarnik dalej nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

Należy podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model piekarnika;
- numer serwisowy (to numer znajdujący się po słowie Service na tabliczce znamionowej), podany z boku, po prawej stronie wewnątrz piekarnika (widoczny przy otwartych drzwiczkach). Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej;
- dokładny adres;
- numer telefonu.

SERVICE 0000 000 00000

Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do **autoryzowanego centrum serwisowego** (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).

Niezastosowanie się do powyższych instrukcji może prowadzić do zagrożenia bezpieczeństwa użytkowania oraz obniżyć jakość produktu.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

- **Piekarnik jest przeznaczony do styczności z artykułami żywnościowymi zgodnie z Dyrektywą Europejską 89/109/CEE.**
- **Został on zaprojektowany wyłącznie jako urządzenie służące do gotowania. Wszelkie inne zastosowania (np. do ogrzewania pomieszczeń) są uważane za niewłaściwe i, w konsekwencji, niebezpieczne.**
- **Piekarnik został zaprojektowany, zbudowany i wprowadzony do obrotu zgodnie z:**
  - **wymogami bezpieczeństwa zawartymi w Dyrektywie dotyczącej niskiego napięcia 73/23/CEE;**
  - **wymogami bezpieczeństwa zawartymi w Dyrektywie dot. zgodności elektromagnetycznej 89/336/CEE.**
  - **wymogami Dyrektywy 93/68/CEE.**